



CERTIFICADO SANITÁRIO
PARA PESCADO E DERIVADOS DE CULTIVO /
HEALTH CERTIFICATE
FOR FISH AND FISHERY PRODUCTS FROM AQUACULTURE

NORUEGA/NORWAY

Original/Original Substituição/Replacement

Parte I/Part I: Detalhes dos lotes expedidos/Details of dispatched consignment	I.1. Exportador/ Consignor Nome, Endereço, Telefone/ Name, Address, Tel		I.2. Nº do Certificado/ Certificate reference No		I.2.a Se a substituição, a referência a certificado original/ If replacement, reference to original certificate			
	I.3. Autoridade Competente / Competent Authority NORWEGIAN FOOD SAFETY AUTHORITY, N-2381 BRUMUNDDAL, NORWAY. E-mail: postmottak@mattilsynet.no Phone: +47 22400000							
	I.4. Autoridade Competente Local/ Local Competent Authority NORWEGIAN FOOD SAFETY AUTHORITY, N-2381 BRUMUNDDAL, NORWAY, DISTRICT OFFICE.							
	I.5. Importador/ Consignee Nome, Endereço, Telefone/ Name, Address, Tel		I.6. País de Expedição / Country of dispatch					
	Código ISO/ISO code							
	I.7. País de origem/ Country of origin		Código ISO/ ISO code	I.8. Região de origem/ Region of origin	Código / code	I.9. País de destino/ Country of destination	Código ISO/ ISO code	I.10.
						Brasil/Brazil	BR	
	I.11.		I.12.					
	I.13. Local de carregamento/ Place of loading		I.14. Data de partida/ Date of departure					
	I.15. Meios de transporte/ Means of transport Avião/ Aeroplane <input type="checkbox"/> Navio/ Ship <input type="checkbox"/>		I.16. Ponto de entrada/ Point of entry					
I.17.		I.19 Código NCM ou Código HS/ NCM Code or HS Code						
I.18.		I.20.						
I.21. Condições de transporte - estocagem/ Conditions for transport/storage: Ambiente/ Ambient <input type="checkbox"/> Gelado/ Chilled <input type="checkbox"/> Congelado/ Frozen <input type="checkbox"/> Outro/ Other:		I.22.						
I.23. Identificação do(s) contêiner(es)/ número(s) do(s) lacre(s)/ Identification of container(s)/ Sealnumber(s)		I.24.						
I.25. Finalidade/ Purpose: Consumo Humano / Human Consumption								
I.26. Identificação do(s) produto(s)/ Identification of food products Nome, endereço e número de aprovação do estabelecimento produtor / Name, address and approval number of the manufacturing plant:					I.27.			
Descrição do produto / Description of the product		Nome científico das espécies / Scientific name of species	Lote ou data de produção / Lot or production date	Tipo de embalagem/ Type of packaging	Número de Embalagens/ Number of packages	Peso líquido / Net weight (Kg)		
Modelo conforme Circular Nº 183/2014/DIPES/CGI/DIPOA					Total:			

Spesifikasjoner

Original/Original Substituição/Replacement

II. Informações sanitárias / Health information:	II.2. Nº do Certificado / Certificate reference number	II.2.a Se a substituição, a referência a certificado original/If replacement, reference to original certificate
II.1. Atestado de saúde pública/Public health attestation		
O Inspetor Oficial certifica que/ The Official Inspector certifies that:		
<p><input type="checkbox"/> a) o pescado foi desembarcado, manipulado, embalado, preparado, transformado, armazenado e transportado de forma higiênico-sanitária em estabelecimentos oficialmente controlados pela(s) Autoridade(s) Competente(s) no país de expedição, respeitando os critérios organolépticos, parasitológicos, químicos, virológicos ou microbiológicos e em condições, ao menos, equivalentes as Normas e Códigos de Práticas do Codex Alimentarius* / <i>the fish were landed, handled, packaged, prepared, processed, stored and transported in hygienic - sanitary facilities officially controlled by the Competent Authority(ies) from the country of dispatch, respecting the criteria organoleptic, parasitological, chemical, microbiological or virological and conditions, at least, equivalent to the Standards and Codes of Practice of the Codex Alimentarius*;</i></p> <p><input type="checkbox"/> b) o pescado e seus produtos foram obtidos em condições higiênicas, em estabelecimentos, barcos: fábrica e congelador, oficialmente habilitados a exportar para o Brasil, que implementaram os Programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO) e Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), com verificação sistemática / <i>the fish and its products has been obtained under hygienic conditions, in establishments, factory and freezing vessels, officially accredited to export to Brazil, that have implemented Good Manufacturing Practice (GMP), Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) and Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP), under systematic verification;</i></p> <p><input type="checkbox"/> c) este carregamento atende todos os requisitos de qualidade e segurança estipulados pela(s) Autoridade(s) Competente(s) no país de expedição, relativos ao pescado e seus produtos, tendo sido submetido ao Programa Oficial de Controle de Resíduos e Contaminantes em Pescado, estando, portanto, apto ao consumo humano, destinado a exportação dentro dos prazos e temperaturas normais de transporte previamente estipulados / <i>the consignment complies with all quality and safety requirements, stipulated by the Competent Authority(ies) from the country of dispatch relating to fish and fishery products, with regard to healthy and wholesome fish, having been subjected to the Official Program of Residues Control and Contaminants for Fish, and fit for human consumption, destined for export taking into account the normal time of transportation;</i></p> <p><input type="checkbox"/> d) os moluscos bivalves e gastrópodes foram colhidos em áreas submetidas a controle sanitário oficial para identificação de biotoxinas marinhas, de acordo com os padrões reconhecidos internacionalmente* / <i>bivalve molluscs and gastropods were harvested in areas subjected to sanitary control officer for marine biotoxins, according to internationally recognized standards*;</i></p> <p><input type="checkbox"/> e) o pescado e seus produtos não foram descongelados durante a estocagem e foram despachados com temperatura no centro do músculo não superior a -18°C* / <i>frozen fish and its products were not defrosted during storing, and the temperature in the muscle thickness is not higher than -18°C*;</i></p> <p><input type="checkbox"/> f) o pescado e seus produtos encontram-se resfriados a uma temperatura próxima a 0°C (ponto de fusão do gelo)* / <i>fresh fish and its products should be kept at a temperature as close as possible to 0 °C (melting ice)*;</i></p> <p><input type="checkbox"/> g) o pescado e seus produtos não sofreram a adição de fosfatos ou similares antes de seu congelamento* / <i>frozen fish and its products have not been added phosphates or similar before freezing*;</i></p> <p><input type="checkbox"/> h) a declaração do peso líquido do pescado congelado, na rotulagem, quando glaciado, foi obtida descontando-se o peso da embalagem e do gelo de glaciamento* / <i>where the frozen fish has been glazed the declaration of net content of the frozen fish labeling is exclusive of the weight of the glaze and the packaging*;</i></p> <p><input type="checkbox"/> i) o material utilizado na embalagem é de primeiro uso e satisfaz os requerimentos higiênico – sanitários estabelecidos pela(s) Autoridade(s) Competente(s) no país de expedição * / <i>packing material is used for the first time and satisfies the sanitary-hygienical requirements, stipulated by the Competent Authority(ies) from the country of dispatch *;</i></p> <p><input type="checkbox"/> j) os meios de transporte são tratados, preparados e satisfazem os requerimentos higiênico – sanitários estabelecidos de acordo com as regras aprovadas pela(s) Autoridade(s) Competente(s) no país de expedição / <i>means of transport are treated, prepared and satisfies the sanitary-hygienical requirements in accordance with the rules approved by the Competent Authority(ies) from the country of dispatch.</i></p>	Modelo conforme Circular Nº 183/2014/DIPES/CGI/DIPOA Riscar o que não interessa (*) / Strikethrough as appropriate (*)	

Parte II/Part II: Certificado/Certification

Original/Original Substituição/Replacement

Parte II/Part II: Certificado/Certification	II.2. Atestado de saúde animal / Animal health attestation	II.2. Nº do Certificado / Certificate reference number	II.2.a Se a substituição, a referência a certificado original/If replacement, reference to original certificate
	<p><input type="checkbox"/> Em caso de/In case of:</p> <p><input type="checkbox"/> a) Pó de bacalhau da espécie Gadus spp./Cod powder of the species Gadus spp;</p> <p>Os animais utilizados como matéria-prima para fabricação do produto não apresentaram lesões sugestivas de doença/infecção no momento da inspeção e não foram objeto de ações para controle de focos de doenças ou infecções de animais aquáticos/ The animals used as raw materials showed no lesions suggestive of disease/infection at inspection and they were not object of sanitary measures in order to control outbreaks of diseases or infection in aquatic animals.</p> <p>O produto foi submetido a tratamento térmico a 75°C (mínimo) por pelo menos 20 minutos / The product was subjected to heating at 75°C (minimum) for at least 20 minutes.</p> <p><input type="checkbox"/> b) Pó de camarão do Gênero Pandalus/Shrimp powder of the Genus Pandalus;</p> <p>Os animais utilizados como matéria-prima para fabricação do produto não apresentaram lesões sugestivas de doença/infecção no momento da inspeção e não foram objeto de ações para controle de focos de doenças ou infecções de animais aquáticos/ The animals used as raw materials showed no lesions suggestive of disease/infection at inspection and they were not object of sanitary measures in order to control outbreaks of diseases or infection in aquatic animals.</p> <p>O produto foi submetido a tratamento térmico a 75°C (mínimo) por pelo menos 10 minutos/ The product was subject to heat treatment at 75° C (minimum) for at least 10 minutes.</p> <p><input type="checkbox"/> c) Pó de concha de ostra/Oyster shell powder;</p> <p>O Produto foi submetido a tratamento térmico a 70°C (mínimo) por pelo menos 30 minutos /The product was subjected to heating at 70 ° C (minimum) for at least 30 minutes.</p>		
Feito em / Done at _____ (Local / place)		em / on _____ (Data / date)	
Carimbo Oficial/ Official Stamp	_____ (Assinatura do Inspetor Oficial / Signature of Official Inspector)	_____ (Nome em maiúsculas e título do signatário/ Name in capital letters of person signing)	

Modelo conforme Circular N° 183/2014/DIPES/CGI/DIPOA